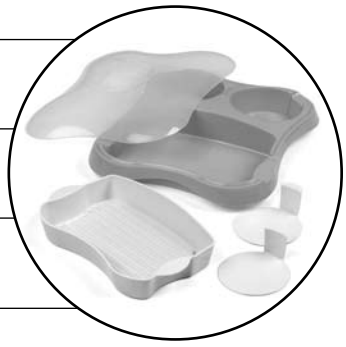
Progressive®

# Contenant de préparation pour **sandwich petit déjeuner**

## Caractéristiques / Avantages

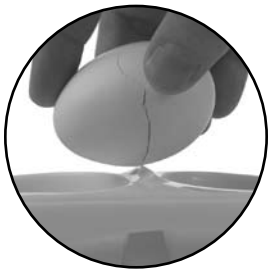
- Cuit les oeufs et petit déjeuner simultanément
- Conception unique permet de retirer les œufs facilement
- Casse œuf intégré




## Mode d'emploi pour faire un sandwich petit déjeuner

1. Grillez un muffin ou une tranche de pain dans le grille-pain.
2. Assurez-vous que les appareils pour soulever les œufs et le gril pour les viandes soient en place.
3. En utilisant le casse œuf sur le contenant de préparation pour sandwich petit déjeuner, cassez un oeuf dans chacune des sections pour cuire les œufs.
4. Percez légèrement le blanc d'oeuf et le jaune plusieurs fois.
5. Si vous désirez, vous pouvez faire des œufs brouillés, ajoutez des légumes et/ou du fromage râpé. Si vous faites des œufs brouillés, veuillez être prudent de ne pas laisser les œufs s'infiltrer sous les appareils pour soulever les oeufs.
6. Placez le bacon sur le gril pour griller les viandes. Le bacon peut être plié ou coupé comme vous désirez.
7. Mettre le couvercle. Faites cuire dans le micro-ondes à chaud selon le diagramme en contrôlant la cuisson toutes les 15 à 30 secondes. Une tranche de fromage peut être ajoutée lors des 5 à 10 dernières secondes de la cuisson si vous le désirez fondu.

| Quantité de nourriture | Temps de cuisson estimé |
|---|---|
| 1 oeuf et 1 morceau de bacon | 90 secondes |
| 2 oeufs et 2 tranches de bacon | 2 minutes |



8. Retirez soigneusement le contenant de préparation pour sandwich petit déjeuner du micro-ondes après la cuisson. Retirez le couvercle.
9. En utilisant les appareils pour soulever les œufs, retirez l'œuf de sa section et faites-le glisser sur une moitié de muffin ou de rôtie.
10. Si vous désirez, placez une tranche de fromage sur l'oeuf.
11. Mettre les tranches de bacon sur le dessus de l'oeuf / fromage et mettre l'autre moitié de muffin ou de rôtie par-dessus.

## Mode d'emploi pour la cuisson des oeufs (non pochés)

1. Assurez-vous que les appareils pour soulever les oeufs sont en place.
2. En utilisant le casse œuf sur le contenant de préparation pour sandwich petit déjeuner, cassez un oeuf dans chacune des sections pour cuire les œufs.
3. Percez légèrement le blanc d'oeuf et le jaune plusieurs fois.
4. Si vous désirez, vous pouvez faire des œufs brouillés, ajoutez des légumes et/ou du fromage râpé. Si vous faites des œufs brouillés, veuillez être prudent de ne pas laisser les œufs s'infiltrer sous les appareils pour soulever les oeufs.
5. Mettre le couvercle. Faites cuire dans le micro-ondes à chaud environ 1 minute par oeuf (1 oeuf = 1 minute, 2 oeufs = 2 minutes) en contrôlant la cuisson à toutes les 15 à 30 secondes.
6. Arrêter la cuisson quand les oeufs sont légèrement plus mou que désirés. Laissez reposer dans le micro-ondes 30 secondes l'oeuf continuera à cuire.

## Mode d'emploi pour la cuisson des oeufs pochés

1. Assurez-vous que les appareils pour soulever les oeufs sont en place.
2. Verser ½ cuillerée à thé d'eau dans chaque section pour cuire l'œuf.
3. En utilisant le casse œuf sur le contenant de préparation pour sandwich petit déjeuner, cassez un oeuf dans chacune des sections pour cuire les œufs.
4. Centrez le jaune et versez ½ cuillerée à thé d'eau sur chaque oeuf.
5. Percez légèrement le blanc d'oeuf et le jaune plusieurs fois.
6. Mettre le couvercle. Faites cuire dans le micro-ondes à médium / médium chaud environ 30 \ 45 secondes par oeuf (1 oeuf = 30 à 45 secondes, 2 oeufs = 1 minute) en contrôlant la cuisson à toutes les 15 à 30 secondes.
7. Arrêter la cuisson quand les oeufs sont légèrement plus mou que désirés. Laissez reposer dans le micro-ondes 30 secondes l'oeuf continuera à cuire.

## Mode d'emploi pour la cuisson du bacon*

1. Assurez-vous que le gril pour griller les viandes est en place.
2. Placez le bacon sur le gril pour griller les viandes. Le bacon peut être plié ou coupé selon le besoin pour bien l'ajuster sur le gril.
3. Faites cuire dans le micro-ondes au plus chaud environ 1 minute par morceau de bacon ou jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée en contrôlant la cuisson toutes les 15 à 30 secondes.

**Les autres viandes à déjeuner précuites peuvent être cuites sur le gril seul ou en faisant cuire les oeufs. Référez-vous au mode d'emploi aux dos d'emballage des viandes à déjeuner pour la cuisson.*

## Attention!

- **La Vapeur peut brûler. Soyez prudent lorsque que vous enlevez le couvercle.**
- **La viande cuite sur le gril sera chaude et la graisse chaude peut brûler. Faites attention en la sortant du micro-ondes et du contenant.**

## Note

- Les oeufs ne colleront pas aux appareils pour soulever les oeufs donc aucun beurre ou vaporisateur d'huile n'est nécessaire.
- NE PAS TROP CUIRE le bacon pour ne pas endommager le gril à viande pour petit déjeuner. (Pour les fours à micro-ondes de plus de 800 watts, faites cuire le bacon à pouvoir de 80% de sa puissance.). Faites écouler l'excès de graisse entre les temps de cuissons selon le besoin.
- LE TEMPS DE CUISSON PEUT VARIER SELON LA PUISSANCE EN WATTS DE VOTRE MICRO-ONDES. POUR DE MEILLEURE RÉSULTATS VEUILLEZ CONSULTER LE GUIDE FOURNI PAR LE FABRICANT DU FOUR À MICRO-ONDES

## Nettoyage

- Va au lave-vaisselle.